

RISTORANTE  
IL CAMINETTO  
FIRENZE

*Benvenuti fra gli artigiani del sapore vero*  
*Welcome among the artisan of authentic taste*

IL NOSTRO RISTORANTE NON APPLICA COPERTO E SERVIZIO  
OUR RESTAURANT DOESN'T APPLY THE COVER CHARGE OR THE SERVICE

PER EVENTUALI INTOLLERANZE O ALLERGIE ALIMENTARI,  
LO STAFF È A VOSTRA COMPLETA DISPOSIZIONE  
FOR ANY FOOD INTOLERANCES OR ALLERGIES THE STAFF IS AT YOUR COMPLETE DISPOSAL

COME DA REGOLAMENTO CE 853/2004, A GARANZIA DI BONIFICA PREVENTIVA,  
TUTTO IL PESCE SERVITO CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A CONGELAMENTO  
AS PER EC REGULATION 853/2004, TO ENSURE PREVENTIVE DECONTAMINATION,  
ALL FISH SERVED RAW HAS BEEN SUBJECTED TO FREEZING

# ANTIPASTI STARTERS

## **Patè toscano su crostini sciocchi**

Toasted unsalted bread points with typical Tuscan chicken liver patè

€ 9,00

## **Cannoli di sfoglia farciti con crema di pomodorini all'aglione su salsa di capperi di Pantelleria IGP**

Puff pastry cannoli stuffed with cherry tomato and kissing garlic cream  
on capers of Pantelleria IGP sauce

€ 13,00

## **Pecorino fritto su crudità di pere**

Fried pecorino cheese on pears crudità

€ 13,00

## **Fagottini di bresaola di Chianina, ripieni di “Buccia di rospo”, con nostra mostarda di pomodori verdi**

Chianina bresaola dumplings, stuffed with Tuscan sheep cheese,  
with homemade green tomato mustard

€ 16,00

## **Toscafel: crocchette di ceci rosa del Valdarno con vellutata di yogurt e cavolo nero**

Toscafel: pink chickpeas from Valdarno croquettes  
with purée of yogurt and black cabbage

€ 12,00

## **Sformatino di zucca delica Lorenzini con fonduta di pecorino pluripremiato “Riserva del Fondatore” e scaglie di tartufo nero**

Lorenzini delica pumpkin flan with fondue of award-winning pecorino cheese  
“Riserva del Fondatore” and black truffle flakes

€ 18,00

**Tartare di Chianina IGP**

Chianina IGP beef tartare

€ 16,00

**Fiori di zucca, ripieni di ricotta di pecora,  
sfumati con birra artigianale prodotta in Toscana**

Zucchini blossoms stuffed with sheep ricotta cheese,  
cooked in artisan beer produced in Tuscany

€ 14,00

**Insalata di finocchi, arance e noci**

Fennel, orange and walnut salad

€ 10,00

**Battuta di gambero rosso su crema di avocado e lime**

Red shrimps tartare on avocado and lime cream

€ 18,00

**PIATTI DEGUSTAZIONE**  
TASTING COURSES

**Assortimento di pecorini, di varie affinature e stagionature,  
con miele di acacia e nostra confettura di peperoni**

Mixed various refinements and seasonings pecorino cheeses  
with acacia honey and homemade sweet pepper jam

€ 20,00

**Selezione di salumi tipici**

Selection of typical cured meats

€ 15,00

**Selezione di salumi tipici di cinghiale**

Selection of typical wild boar cured meats

€ 18,00

# PRIMI PIATTI

## FIRST COURSES

*Tutta la nostra pasta di semola di grano duro è di Gragnano IGP, trafilata al bronzo ed essiccata lentamente a bassa temperatura.*

*Come da tradizione, è servita rigorosamente al dente.*

All our durum wheat flour pasta is exclusively of Gragnano IGP, bronze drawn with slow drying process at low temperature.

As per tradition, it is strictly served al dente.

### **Spaghetti integrali al ragù bianco di coniglio e finocchietto selvatico**

Wholemeal spaghetti with rabbit and wild fennel white ragu

€ 16,00

### **Paccheri con fave fresche, guanciale e pecorino in foglia di noce**

Paccheri pasta with fresh broad beans, jowl bacon and pecorino cheese in walnuts leaf

€ 15,00

### **Rigatoni in vera salsa di pomodoro fresco**

Rigatoni pasta with genuine fresh tomato sauce

€ 10,00

### **Carbonara sfarzosa: uovo di quaglia, capocollo di cinta senese DOP e scaglie di tartufo nero**

Lavish carbonara:

spaghetti, quail egg, cinta senese DOP pork cured meat and black truffle flakes

€ 23,00

### **Rigatoni con punte di cavolfiore e acciughe del Cantabrico**

Rigatoni pasta with cauliflower tips and Cantabrian anchovies

€ 14,00

### **Risotto allo zenzero, asparagi e miele di acacia**

Risotto with ginger, asparagus and acacia honey

€ 15,00

### **Ribollita**

Traditional Tuscan soup made of vegetables, black cabbage and bread

€ 10,00

### **Spaghetti alle vongole veraci**

Spaghetti with wild clams

€ 18,00

## **PASTA FRESCA ARTIGIANALE** **HANDMADE FRESH PASTA**

### **Tagliatelle al ragù tradizionale di carne**

Noodles with traditional meat sauce

€ 16,00

### **Tortelli di ricotta e spinaci con pesto di salvia e noci**

Tortelli stuffed with ricotta cheese and spinach in sage and walnuts pesto

€ 15,00

### **Pici senesi al ragù di cinghiale nostrale**

Pici senesi pasta with local wild boar ragu

€ 16,00

# SECONDI PIATTI

## MAIN COURSES

**Polpette fritte di Chianina IGP,  
con cuore di patata, olive nere dolci e timo,  
su salsa di peperone giallo**

Chianina beef IGP fried meatballs  
with potato, sweet black olives and thyme heart,  
on yellow sweet pepper sauce

€ 18,00

**Filetto di cinta senese DOP, cotto a bassa temperatura,  
con crema di topinambur, salsa alla senape  
e semi tostati di sesamo nero**

Filet of cinta senese pork DOP, cooked at low temperature,  
with cream of Jerusalem artichoke, mustard sauce and toasted black sesame seeds

€ 25,00

**Millefoglie di vitella, patate e salvia**

Thin slice of veal, potatoes and sage

€ 26,00

**Petto di faraona con fodera di lardo di conca,  
salsa al Vin Santo del Chianti DOC, polvere di rosmarino  
e crema di fagioli Zolfini del Pratomagno**

Guinea fowl breast wrapped in marble basin lard, Vin Santo DOC sauce,  
rosemary powder and Pratomagno Zolfini beans cream

€ 24,00

**Filetto di manzo ai tre pepi e cannella,  
con patate duchesse e pois di carota viola**

Filet of beef in three peppercorn and cinnamon sauce,  
with duchess potatoes and purple carrots pois

€ 32,00

**Parmigiana espressa con mozzarella di bufala campana DOP**

Eggplant parmigiana made to order with buffalo mozzarella from Campania DOP

€ 16,00

**Filetto di branzino scottato al forno  
con purea di sedano rapa e gocce di prezzemolo**

Oven browned filet of seabass with celeriac purée and parsley drops

€ 26,00

**CARNE ALLA GRIGLIA**

MEAT FROM THE GRILL

**Tagliata di Chianina IGP con nostra gelatina di olio  
extra vergine di oliva al profumo di limone e rosmarino,  
guarnita con chips di patata viola**

Sliced Chianina IGP beef with homemade extra virgin olive oil gelatine  
flavored with lemon and rosemary, garnished with purple potato chips

€ 28,00

**Filetto di manzo**

Filet of beef

€ 30,00

**Fiorentina di Scottona nella costola (500 gr)**

Scottona Florentine steak (500 grams)

€ 30,00

**Fiorentina di Scottona nel filetto (1 Kg)**

Scottona T-bone steak (1 Kilo)

€ 60,00

# CONTORNI

## SIDE DISHES

### **Insalata di radicchi misti e pomodorini**

Mix green and red salad with cherry tomatoes

€ 7,00

### **Insalata rucola, Parmigiano Reggiano DOP 40 mesi e noci**

Rocket, Parmigiano Reggiano DOP 40 months cheese and walnut salad

€ 9,00

### **Patate al forno**

Roasted potatoes

€ 6,00

### **Patate fritte**

French fries

€ 6,00

### **Bietola saltata**

Sauteed chard

€ 7,00

### **Fagioli Zolfini del Pratomagno all'olio extra vergine d'oliva**

Pratomagno Zolfini beans in extra virgin olive oil

€ 7,50



# DESSERT

## **Cestino di sfoglia con mele caramellate e crema pasticcera**

Puff pastry basket with caramelized apples and custard

€ 8,50

## **Tartelletta al cacao con crema di castagne, panna montata e bottoni di cioccolato fondente 70%**

Cocoa tart with chestnut cream, whipped cream and 70% dark chocolate buttons

€ 8,50

## **Tiramisù**

Tiramisù

€ 8,50

## **Assortimento di cioccolatini serviti con Pedro Ximenez “Toro Albalá” 1994 Gran Reserva**

Mixed chocolate candies served with a glass of Pedro Ximenez “Toro Albalá” 1994 Gran Reserva

€ 12,00

## **Panna cotta al Vin Santo del Chianti DOC con velo croccante di cantucci alle mandorle**

Vin Santo DOC panna cotta with crispy veil of almonds biscuits

€ 8,50

## **Ananas**

Fresh pineapple

€ 6,00

## **Macedonia di frutta fresca**

Fresh fruit salad

€ 6,00

# MENU DEGUSTAZIONE “LA TRADIZIONE” TASTING MENU “THE TRADITION”

## ANTIPASTO STARTER

### **Pecorino fritto su crudità di pere**

Fried pecorino cheese on pears crudité

## PRIMO PIATTO FIRST COURSE

### **Pici senesi al ragù di cinghiale nostrale**

Pici senesi pasta with local wild boar ragu

## SECONDO PIATTO MAIN COURSE

### **Polpette fritte di Chianina IGP, con cuore di patata, olive nere dolci e timo, su salsa di peperone giallo**

Chianina beef IGP fried meatballs  
with potato, sweet black olives and thyme heart,  
on yellow sweet pepper sauce

## DESSERT

### **Tris di cioccolatini di nostra produzione**

Trio of homemade chocolates

€ 35,00

**MENU DEGUSTAZIONE**  
**“SAPORI DELL'ECCELLENZA”**  
TASTING MENU  
“FLAVORS OF EXCELLENCE”

**BIS DI ANTIPASTI**  
BIS OF STARTERS

**Fiori di zucca, ripieni di ricotta di pecora,  
sfumati con birra artigianale prodotta in Toscana**

Zucchini blossoms stuffed with sheep ricotta cheese,  
cooked in artisan beer produced in Tuscany

**Fagottino di bresaola di Chianina,  
ripieno di “Buccia di rospo”,  
con nostra mostarda di pomodori verdi**

Chianina bresaola dumpling, stuffed with Tuscan sheep cheese,  
with homemade green tomato mustard

**BIS DI PRIMI**  
BIS OF PASTA

**Tortelli di ricotta e spinaci con pesto di salvia e noci**

Tortelli stuffed with ricotta cheese and spinach in sage and walnuts pesto

**Spaghetti integrali al ragù bianco di coniglio e finocchietto selvatico**

Wholemeal spaghetti with rabbit and wild fennel white ragu

**SECONDO PIATTO**  
MAIN COURSE

**Petto di faraona con fodera di lardo di conca,  
salsa al Vin Santo del Chianti DOC, polvere di rosmarino  
e crema di fagioli Zolfini del Pratomagno**

Guinea fowl breast wrapped in marble basin lard, Vin Santo DOC sauce,  
rosemary powder and Pratomagno Zolfini beans cream

**DESSERT**

**Cannolo di sfoglia alla crema pasticcera  
con caramello al bitter**

Puff pastry cannolo filled with custard and bitter caramel

**€ 45,00**